

Summer-Feeling con Prosciutto San Daniele e Grana Padano

Thema: Prosciutto San Daniele und Grana Padano
(als Einstimmung auf das Schinkenfest 2017 in San Daniele)

Saison: ein leichtes Sommergericht

Besonderheit: schnell – einfach - köstlich

Zu Beachten: frischen knackigen Salat verwenden (am besten nur regionale Produkte)

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

200 g	Ruccola
250 g	Cocktail-Tomaten
700–800 g	Schweinefilet
250 g	Erdbeeren
200 g	Prosciutto San Daniele
100 g	Grana Padano
n.B.	Kräuter (Petersilie, Oregano und Rosmarin)
n.B.	Balsamico-Dressing
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl



Gramue
www.gramue.com

Zubereitung

Die Erdbeeren in kleine Würfel und die Cocktailtomaten in die gewünschte Form und Größe schneiden. Den Grana Padano in feine Streifen hobeln und den Prosciutto San Daniele zu kleinen Röllchen formen.

Ruccola waschen und auf 4 Tellern verteilt anrichten. Danach mit den gewürfelten Erdbeeren bestreuen und die Cocktail-Tomaten darauf verteilen. Mit Balsamico-Dressing nach eigenem Geschmack marinieren.

Schweinefilets in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Medaillons beidseitig in etwas Olivenöl scharf anbraten, sodass diese innen noch zart rosa sind. Danach die Medaillons in Streifen schneiden und auf dem Ruccola anrichten.

Zum Schluss die Prosciutto-Röllchen, den Grana Padano, sowie die Kräuter auf den Tellern verteilen und nach Wunsch mit selbstgemachtem Kräuterbaguette anrichten.



Gutes Gelingen und Guten Appetit